

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA SECTION DES CONSOMMATEURS
PUBLICATION 1342 1967

BIJOUX DE LA MÈRE NOËL

1 tasse de beurre
1 3/4 tasse de sucre à glacer
2 oeufs battus
1/2 c. à thé de vanille
2 1/2 tasses de farine tout usage tamisée
1/2 c. à thé de soda à pâte
1/4 c. à thé de sel
1/4 tasse de crème sure
sucre coloré OU petits bonbons

Défaire le beurre avec le sucre. Incorporer oeufs et vanille. Tamiser les ingrédients secs, en incorporer la moitié puis la crème sure et le reste de la farine. Réfrigérer 2 à 3 heures. Abaisser 1/4 de la pâte à la fois, à 1/8 de pouce d'épaisseur sur une planche légèrement farinée. Tailler à l'emporte-pièce, placer sur une plaque à biscuits légèrement graissée et garnir de sucre coloré ou de petits bonbons. Cuire à 375°F jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés, 6 à 8 minutes. (Surveiller de près car ils dorent rapidement). Quantité: 5 à 7 douzaines.

BOUCHÉES DU LUTIN

1/2 tasse de beurre
1/4 tasse de sucre
1 jaune d'oeuf
1 c. à table de zeste d'orange râpé
2 c. à thé de jus d'orange
1 c. à thé de jus de citron
1 tasse de farine tout usage tamisée
1/4 c. à thé de sel
1 blanc d'oeuf légèrement battu
1/2 tasse d'amandes hachées
cerises confites

Défaire le beurre avec le sucre. Incorporer jaune d'oeuf, zeste, jus d'orange et de citron, puis la farine tamisée avec le sel. Réfrigérer 2 heures. Façonner en mini-boules. Tremper dans le blanc d'oeuf puis enrober d'amandes. Placer sur une plaque à biscuits graissée et garnir de cerises. Cuire à 325°F jusqu'à ce que légèrement doré, environ 25 minutes. Quantité: environ 3 douzaines.



BÂTONNETS GLACÉS DE NOËL

2 oeufs battus
1 tasse de sucre
1 1 4 tasse de dattes hachées
1 2 tasse de noix hachées
1 c. à thé de zeste d'orange râpé
1/4 tasse de beurre
3 1/2 tasses de céréales au riz "prêtes à servir"

Glace au chocolat

2 c. à table de beurre
pincée de sel
1 4 c. à thé de vanille
1 1/2 tasse de sucre à glacer tamisé
1 1/2 c. à table de jus d'orange
1 carré (1 once) de chocolat non sucré fondu

Mêler oeufs, sucre, dattes, noix et zeste. Fondre le beurre dans une casserole épaisse. Y ajouter la préparation aux oeufs et cuire à feu moyen, en brassant jusqu'à ce que épais, environ 5 minutes. Retirer du feu et incorporer les céréales. Étendre dans un moule graissé de 8 pouces x 8. Refroidir. Défaire beurre, sel et vanille. Incorporer, en alternant, sucre et jus puis chocolat. En glacer la préparation refroidie et couper en bâtonnets. Quantité: 2 1/2 douzaines.

FANTAISIE AUX PÊCHES

1/2 tasse de beurre
1 4 tasse de sucre à glacer tamisé
1 tasse de farine tout usage tamisée
3 tasses (2 boîtes de 19 onces) de pêches tranchées, égouttées
4 c. à thé d'amidon de maïs
pincée de sel
1 tasse de sirop de pêches
3 c. à thé de jus de citron
1/8 c. à thé d'essence d'amande
2 à 3 gouttes de colorant jaune
crème fouettée
cerises rouges et vertes

Défaire le beurre avec le sucre. Incorporer la farine. Réfrigérer 30 minutes. Abaisser en un cercle de 10 pouces sur une plaque à biscuits non graissée. Piquer la pâte. Cuire à 350°F jusqu'à ce que doré, 10 à 15 minutes. Refroidir. Ajouter graduellement amidon et sel au sirop, amener à ébullition et cuire en brassant jusqu'à ce que épais et limpide, environ 5 minutes. Refroidir. Ajouter jus, essence et colorant. Placer les pêches sur la pâte cuite, napper de sauce puis garnir de crème fouettée et de cerises. 6 à 8 portions.



MAZUREK POLONAIS

2 tasses de farine tout usage tamisée
1 tasse de sucre
1 c. à thé de sel
1 tasse de beurre
1 oeuf battu
1/4 tasse de crème sure

Garniture

1 tasse de raisins secs, épépinés
1 tasse de dattes hachées
1 tasse de pruneaux hachés
1 tasse de noix hachées
1 c. à table de zeste d'orange râpé
1 c. à table de zeste de citron râpé
2 c. à table de jus d'orange
2 c. à table de jus de citron
1/2 tasse de sucre
2 oeufs battus

Tamiser les ingrédients secs; y couper le beurre jusqu'à ce que la préparation ressemble à une chapelure grossière. Mêler oeuf et crème, incorporer à la préparation. Presser dans 2 moules graissés de 8 pouces x 8. Cuire à 350°F jusqu'à ce que légèrement doré, environ 20 minutes. Mêler les ingrédients de la garniture et étendre sur la préparation cuite. Cuire 20 minutes de plus. Garnir de cerises glacées rouges et vertes. Refroidir et couper en carrés. Quantité: environ 4 douzaines.

CROISSANTS AU FROMAGE

1 tasse (8 onces) de fromage cottage
1 tasse de beurre
2 tasses de farine tout usage tamisée
6 c. à table de cassonade
1/2 tasse de noix de coco râpée
1/2 c. à thé de muscade
2 c. à table de beurre fondu
sucre

Défaire fromage et beurre. Incorporer la farine pour obtenir une pâte molle. Réfrigérer 30 minutes. Diviser en 3 et abaisser chaque portion en un cercle de 1/8 de pouce d'épaisseur. Mêler cassonade, coco et muscade. Badigeonner chaque cercle de beurre puis parsemer de la préparation. Tailler chaque cercle en 16 pointes et les rouler en partant de l'extrémité extérieure. Placer pointe en dessous, sur une plaque à biscuits graissée. Saupoudrer de sucre. Cuire à 375°F jusqu'à ce que doré, 15 à 20 minutes. Quantité: 4 douzaines.

GÂTEAU DES FÊTES

- 3 tasses (1 livre) de raisins secs, foncés, épépinés
- 3 tasses (1 livre) de raisins secs, ambres, épépinés
- 1 1/2 tasse (8 onces) de raisins de Corinthe
- 1 tasse (8 onces) d'écorces confites en dés
- 1 tasse (6 onces) d'ananas confit en dés
- 1 tasse (8 onces) de cerises confites en demies
- 1/2 tasse de dattes hachées
- 1 tasse (4 onces) d'amandes mondées, effilées
- 1/4 tasse de jus de raisin OU de rhum OU de cognac
- 2 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table de zeste de citron râpé
- 1 tasse de beurre
- 1/2 c. à thé d'essence d'amande
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de cassonade pressée
- 6 oeufs
- 1/4 tasse de mélasse
- 1 1/2 tasse de farine tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de toute-épice
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/4 c. à thé de gingembre
- 1/4 c. à thé de clou

Graisser et tapisser le fond et les côtés de deux moules à gâteaux aux fruits (8 pouces x 8 et 4 pouces x 4) de deux épaisseurs de papier épais et d'une épaisseur de papier ciré graissé. Mêler fruits, jus de raisin, jus et zeste de citron. Couvrir et laisser reposer plusieurs heures. Défaire le beurre avec les essences. Incorporer graduellement cassonade, oeufs (un à un) et mélasse. Tamiser les ingrédients secs; en ajouter 1/2 tasse aux fruits et mêler; incorporer le reste puis les fruits à la préparation. Verser dans les moules et cuire à 275°F jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre en ressorte propre (petit gâteau: 2 1/2 à 3 heures; gros gâteau: 4 à 4 1/2 heures). Refroidir dans les moules; retirer le papier, envelopper d'une feuille d'aluminium et entreposer au frais.

MERINGUES DE NOËL

- 2 blancs d'oeufs
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 tasse de cerises confites OU de dattes, hachées
- 1 tasse de noix hachées

Fouetter blancs d'oeufs et sel jusqu'à ce que fermes mais non secs; ajouter graduellement le sucre en fouettant jusqu'à ce que fermes et lustrés. Incorporer vanille puis fruits. Déposer par cuillerées sur une plaque à biscuits légèrement graissée et cuire à 250°F, 25 à 30 minutes. Éteindre le four et y laisser refroidir les meringues. Quantité: environ 4 douzaines.

CROQUANTS "BONNE ANNÉE"

2 tasses de raisins secs, épépinés
1 tasse de cerises glacées
1/4 tasse de noix hachées
1 1/2 tasse de noix de coco râpée

Passer raisins et cerises au hachoir. Ajouter les noix et 1 tasse de coco. Presser dans un moule de 8 pouces x 8 et réfrigérer jusqu'à ce que ferme. Couper en carrés et enrober de coco. Quantité: environ 2 douzaines.

CROQUEMBOUCHE

Pâte à choux

1/4 tasse de beurre
1/2 tasse d'eau bouillante
1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de farine tout usage tamisée
2 oeufs
1 demiard de crème fouettée, sucrée

Sucre filé

1/2 tasse d'eau
1 tasse de sucre
pincée de crème de tartre
1 c. à thé de sirop de maïs incolore

Amener à ébuillition beurre, eau et sel. Ajouter la farine en une fois et brasser jusqu'à l'obtention d'une boule. Retirer du feu et refroidir légèrement. Incorporer, un à un, les oeufs non battus. Déposer par cuillerées sur une plaque à biscuits graissée. Cuire à 425°F, 8 minutes; continuer la cuisson à 350°F, 10 minutes de plus. Refroidir et fourrer de crème. Amener à ébullition eau et sucre en brassant pour dissoudre. Bouillir (sans brasser) jusqu'à l'obtention d'un fil dur mais non cassant dans l'eau glacée (210°F au thermomètre à bonbons). Ajouter crème de tartre et sirop de maïs. Continuer la cuisson jusqu'à l'obtention d'un fil cassant (310°F). Retirer du feu et placer la casserole dans l'eau froide quelques secondes (pour arrêter la cuisson), puis dans l'eau chaude (pour empêcher de durcir). Monter les bouchées en pyramide à l'aide du sucre filé. Avec une cuillère de métal chaude, "filer le sucre" en laissant descendre le sirop sur la pyramide, en un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que bien garnie.





PUNCH "JOYEUX NOËL"

2 tasses d'eau
2 tasses de canneberges
1/2 tasse de sucre
1 citron en tranches minces
1 boîte (48 onces) de jus de pomme
2 tasses de ginger ale

Mijoter eau et canneberges jusqu'à ce que la peau éclate, 5 à 10 minutes. Couler, ajouter sucre, amener à ébullition puis réfrigérer. Ajouter le citron au jus de pomme et mijoter à couvert, 15 minutes. Réfrigérer. Au moment de servir, mêler les jus et le ginger ale. Verser dans un bol glacé et garnir de minces tranches de pommes rouges non pelées. Quantité: environ 8 tasses.

DÉLICES DE LA FÉE DES NEIGES

1/2 tasse de beurre fondu
2 oeufs battus
1 tasse de sucre
1/2 tasse de noix de coco râpée
1 c. à thé de vanille
2 tasses de biscuits graham écrasés
1/2 tasse de noix hachées
1 1/2 tasse de guimauves en morceaux

Glace au citron

1/4 tasse de beurre
pincée de sel
2 tasses de sucre à glacer tamisé
1 c. à table de crème
1 c. à table de jus de citron

Mêler beurre fondu, oeufs, sucre et coco. Cuire à feu doux jusqu'à ce que épais; refroidir. Ajouter les autres ingrédients. Étendre dans un moule de 9 pouces x 9 et réfrigérer jusqu'à ce que ferme. Défaire le beurre avec le sel. Ajouter 2/3 de tasse de sucre à glacer et fouetter jusqu'à ce que mousseux. Incorporer, en alternant, reste du sucre, crème puis jus. En glacer la préparation refroidie et couper en carrés. Quantité: environ 3 douzaines.

STOLLEN AUTRICHIEN

1/2 tasse de lait chaud
1/2 tasse d'eau
1/4 tasse de sucre
1/4 tasse de beurre
1 1/2 c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
1/4 tasse d'eau tiède
1 enveloppe de levure rapide
2 oeufs battus
4 1/2 à 5 tasses de farine tout usage tamisée
1 1/2 tasse de raisins secs, épépinés
1 tasse d'écorces confites en dés
1/2 tasse de cerises confites, hachées
1/2 tasse d'amandes mondées, hachées
1 c. à table de zeste de citron râpé
beurre fondu
sucre et cannelle

Glace

2 tasses de sucre à glacer tamisé
1 c. à table de jus de citron
2 c. à table de lait
cerises confites
amandes

Mêler lait, eau, sucre, beurre et sel. Refroidir. Dissoudre 1 c. à thé de sucre dans l'eau tiède, saupoudrer de levure et laisser reposer 10 minutes. Mêler préparation au lait, levure et oeufs. Incorporer graduellement à 2 tasses de farine. Ajouter fruits, zeste et suffisamment de farine pour obtenir une pâte molle. Renverser sur une planche farinée et pétrir environ 10 minutes. Façonner en boule, placer dans un bol graissé et badigeonner de beurre. Couvrir et laisser doubler de volume dans un endroit chaud (85°F), environ 1 heure. Enfoncer le poing dans la pâte, diviser en 2 et abaisser en ovale de 12 pouces x 8. Badigeonner de beurre, saupoudrer de sucre et de cannelle. Plier en 2, sceller les bords et placer sur une plaque à biscuits graissée. Couvrir et laisser à nouveau doubler de volume. Cuire à 350°F, 35 à 40 minutes. Refroidir. Mêler sucre, jus et lait. En glacer le stollen tiède et décorer de cerises et d'amandes.

DÎNER DE MINUIT

2 c. à table de beurre
1/4 tasse de céleri en dés
1/4 tasse d'oignon haché
1 boîte (10 onces) de potage crème de poulet
1/3 tasse de lait
2 c. à table de persil haché
2 c. à thé de sauce Worcestershire
1/4 c. à thé de sel
1/4 c. à the de poivre
3 tasses de dinde cuite, hachée
2 tasses de choux de bruxelles cuits, en demies
1/4 tasse de chips écrasées

Sauter au beurre, céleri et oignon, jusqu'à ce que transparent (2 à 3 minutes). Ajouter potage, lait et brasser jusqu'à ce que lisse puis persil, sauce, sel et poivre. Placer la dinde puis les choux dans un plat à four graissé de 6 tasses; y verser la sauce et parsemer de chips. Cuire à 350°F, 20 à 25 minutes. 6 portions.



SAUCE DU "BONHOMME NOËL"

1 boîte (15 onces) ou 2 tasses de sauce aux canneberges
1/2 tasse de raisins secs, épépinés
1 tasse de pommes non pelées, hachées fin
1/2 tasse de céleri haché fin
1/2 c. à thé de gingembre moulu

Mêler tous les ingrédients, couvrir et réfrigérer toute la nuit. Quantité: environ 3 tasses.

SALADE "NUIT DE NOËL"

1/2 tasse de bonbons rouges à la cannelle
2 paquets de gelée au citron
2 tasses d'eau bouillante
1/4 c. à thé de sel
2 tasses de purée de pomme non sucrée
2 c. à table de jus de citron
1/2 tasse de noix hachées gros
8 onces de fromage à la crème ramolli
1/3 tasse de mayonnaise
1/3 tasse de lait
1/2 tasse de crème à fouetter, fouettée
10 à 12 bonbons rouges à la cannelle

Dissoudre bonbons puis gelée dans eau bouillante. Ajouter sel, purée et jus. Réfrigérer jusqu'à ce que partiellement pris. Incorporer les noix, verser dans un moule de 8 pouces x 8 et réfrigérer. Défaire fromage avec mayonnaise et lait. Déposer par cuillerées sur la gelée et mêler juste pour donner un effet marbré. Réfrigérer. Démouler, garnir de crème fouettée et de bonbons. 10 à 12 portions.

"EN ATTENDANT LE JOUR DE L'AN"

3 tasses de dinde cuite en dés
1 tasse de céleri en dés
1 tasse de pommes ou d'ananas en dés
1/4 tasse de noix de coco râpée
1 c. à thé de sel
1/2 tasse d'amandes mondées, effilées
1/2 tasse de mayonnaise

Mêler dinde, céleri, fruit et coco; réfrigérer. Avant de servir ajouter sel, amandes, mayonnaise et mêler. 6 portions.